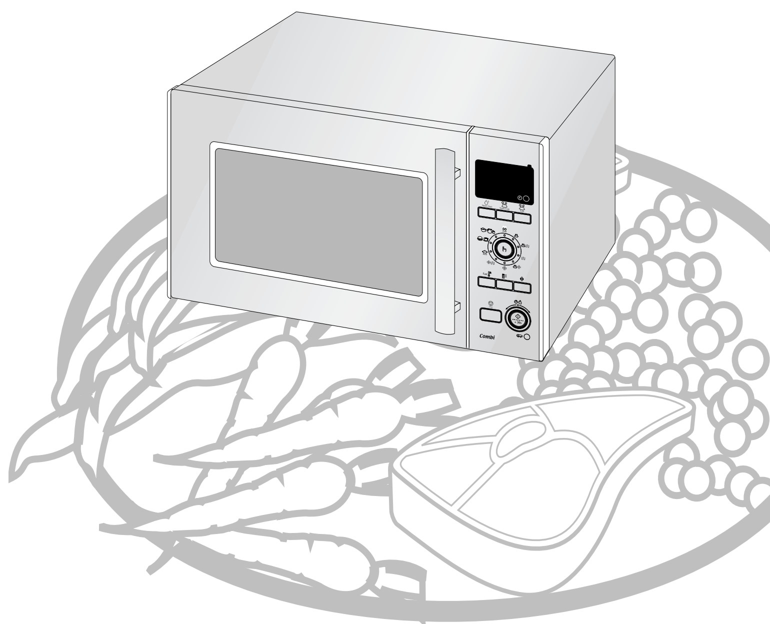
SAMSUNG

# Magnetronoven

## Gebruiksaanwijzing en kooktips

**CE1350 / CE1351T**
**CE1352M / CE1353F**

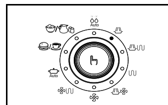




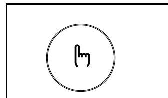

**Codenr.: DE68-02931F**

# Korte aanwijzingen voor direct gebruik

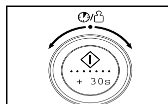
## *Ik wil een gerecht bereiden*



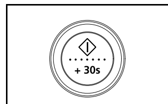
**1.** Zet de **keuzeknop** op het symbool **Magnetron** ( ).



**2.** Druk op de toets **Select**( ) totdat het gewenste vermogen verschijnt.

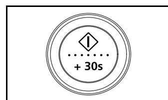



**3.** Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



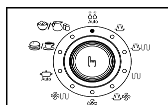

**4.** Druk op de toets **Start**( ).
Resultaat: De bereiding begint
- ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

## *Ik wil 30 seconden extra toevoegen*

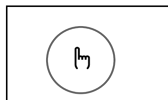



Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s**( ) om telkens 30 seconden toe te voegen.

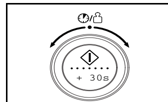
## *Ik wil een gerecht automatisch ontdooien*



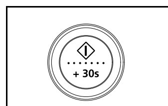
**1.** Zet het diepvriesgerecht in de oven.
Zet de **keuzeknop** op het symbool **Automatisch ontdooien**( ).



**2.** Selecteer het type gerecht door de toets **Select**( ) in te drukken totdat de gewenste categorie verschijnt.




**3.** Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.

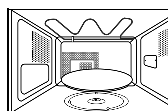



**4.** Druk op de toets **Start**( ).
Resultaat: Het ontdooien begint
- ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert "ENJOY MEAL". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

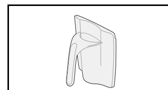
# Stoomreiniging gebruiken

## *De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.*

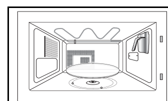
- ☛ Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (kamertemperatuur)
- ☛ Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
- ☛ Voor een nog beter resultaat kunt u na de stoomreiniging de geurverdrijvingsfunctie gebruiken.
- ☛ Als de deur tijdens het stoomreinigen wordt geopend, verschijnt de melding "E7".
(Het water in de oven zal zeer heet zijn als gevolg van de stoomreinigingsfunctie.)



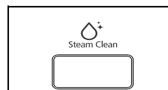
**1.** Open de deur.



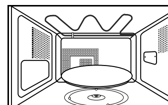
**2.** Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn.
(Tot aan de lijn is ongeveer 50ml.)



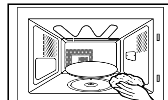
**3.** Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde van de oven



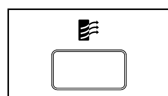

**4.** Sluit de deur.
**5.** Druk op de toets **Steam clean** ( ).
(Tijdens de stoomreiniging blijft het lampje aan.)



**6.** Open de deur.



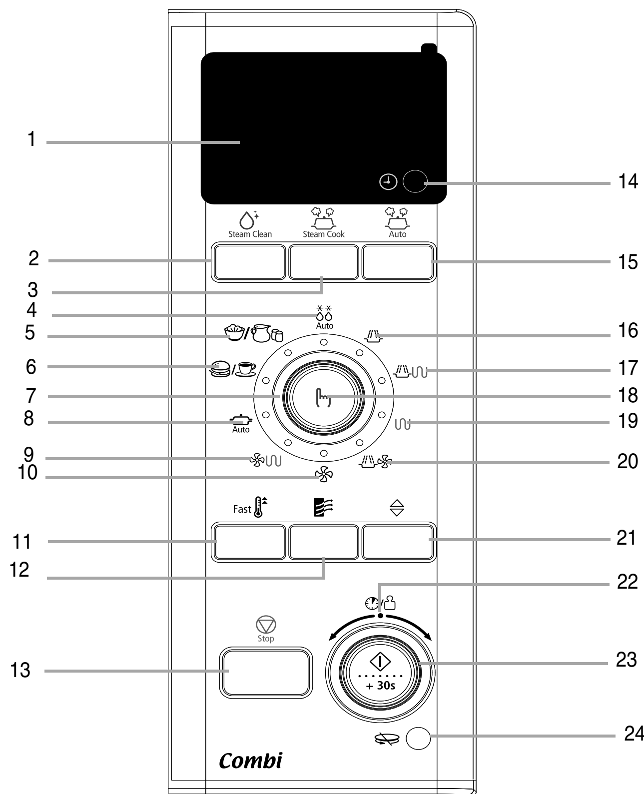
**7.** Reinig de oven met een droge theedoek.
Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.



**8.** Nadat u de ovenruimte hebt schoongewreven, kunt u het beste de ventilatiefunctie gebruiken om de oven volledig droog te maken.

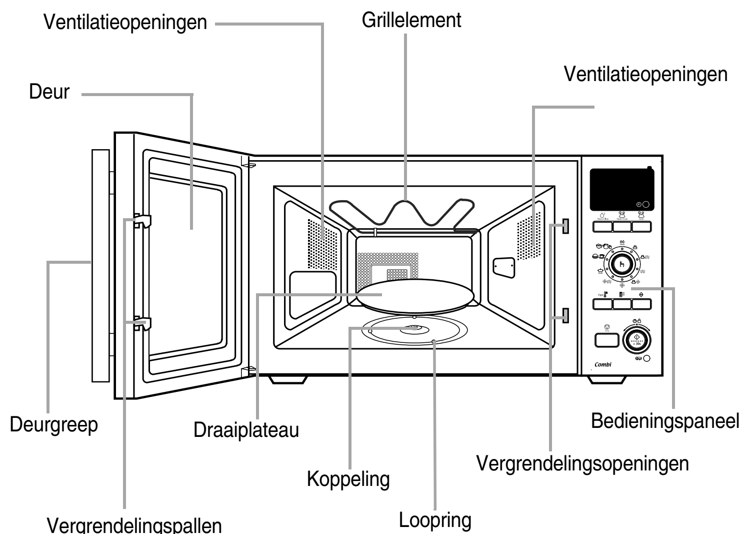
**Waarschuwing!**
- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de "**stoomreiniging** ".
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten de waterschaal verwijderen, omdat deze anders de magnetronoven kan beschadigen of brand kan veroorzaken.

# Bedieningspaneel



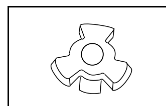

1. Display
2. Stoomreiniging
3. Stomen
4. Automatisch ontdooien
5. Fermentatie
6. Junior- / Snack-functie
7. Keuzeknop
8. Automatisch bereiden
9. Combinatiestand (hete lucht+grill)
10. Hete-luchtstand)
11. Automatisch voorverwarmen
12. Geurverdrijving
13. Stoppen / annuleren
14. Klok instellen
15. Automatisch stomen
16. Magnetronstand
17. Combinatiestand (magnetron + grill)
18. Instellen
19. Grillstand
20. Combinatiestand (magnetron + hete lucht)
21. Meer / Minder
22. Draaiknop
23. Starten
24. Draaiplateau aan/uit

# Oven

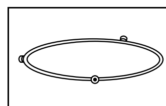



# Accessoires

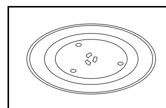
***Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.***



1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.

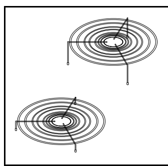


2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.

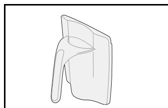


3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om dit te reinigen.

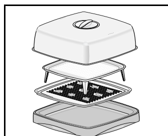
# Accessoires (vervolg)



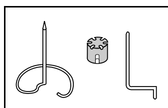
4. **Metalen roosters** (Hoog, laag rooster). Deze zet u op het draaiplateau.
   Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, hete-luchtstand en combinatiestand**.



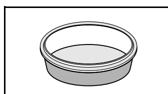
5. **Reinigingswaterschaal**. Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven.
   Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



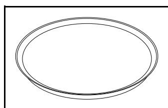
6. **Waterschaal, plateau, rooster en deksel** voor stomen. Worden op het draaiplateau gezet.
   Doel: De stomer kunt u gebruiken voor het stomen van gerechten.



7. **Braadspit, braadstandaard en vleespen**,. Deze plaatst u in de glazen schaal (alleen CE1352M/CE1353F ).
   Doel: Het braadspit is handig voor het roosteren van kip. Het vlees hoeft namelijk niet te worden omgekeerd. Het kan ook worden gebruikt in een combinatiestand waarbij de grill wordt gebruikt.



8. **Glazen schaal**. Deze zet u op het draaiplateau (alleen CE1352M/ CE1353F).
   Doel: De braadspitstandaard wordt op de glazen schaal geplaatst.



9. **Bruineerbord**. Dit legt u op het draaiplateau (alleen CE1351T/ CE1353F).
   Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

## Let op!!

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Voor gebruik van de stomer altijd minstens 200 ml water in de stomer gieten.
  Als minder dan 200 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat. (Tijdens de bereiding verschijnt de melding “LACK OF WATER”).
- Wees voorzichtig wanneer u de stomer na de bereiding uit de oven haalt. U zou zich kunnen branden.
- De stomer kan alleen worden gebruikt in de standen **“Handmatig stomen**" en "**Automatisch stomen**".
- Als u de stomer gebruikt, dienen het deksel en het stoomplateau helemaal recht te staan. (Zie de instructies)
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

# Deze handleiding gebruiken

***Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:***

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

***In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:***

- ***Bereiden (magnetronstand)***
- ***Ontdooien***
- ***De bereidingstijd met 30 seconden verlengen als het gerecht nog niet gaar of warm genoeg is***

***Achterin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.***
***In de stapsgewijze aanwijzingen worden twee verschillende symbolen gebruikt.***



**Belangrijk**



**Opmerking**

## *Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling*

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

A (a)Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

A (b)Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

A (c)Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid.
Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) de deur en de afsluitstrippen
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de voedingskabel

A (d)De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

***Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.***
***Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.***
***Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.***

1. **NOOIT** metalen kookmaterialen in de magnetron gebruiken:
   - Metalen schaaltjes.
   - Borden of schotels met gouden of zilveren sierrand.
   - Vleespennen, vorken, enzovoort.

   Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.
2. **NOOIT** de volgende artikelen opwarmen:
   - Luchtdichte of vacuum afgesloten flessen, potten, verpakkingen. (bijvoorbeeld potjes babyvoeding)
   - Luchtdichte voedingsmiddelen. (bijvoorbeeld eieren, ongepelde noten, tomaten)

   Reden: door de toegenomen druk kunnen deze exploderen.
   Tip: verwijder het deksel, maak gaten in het omhulsel, enzovoort.
3. **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is.
   Reden: de ovenwand kan worden beschadigd.
   Tip: laat altijd een glas water in de oven staan. Het water absorbeert de microgolven als u de oven per ongeluk aan zet terwijl deze leeg is.
4. **NOOIT** de ventilatieopeningen aan de achterzijde bedekken met textiel of papier.
   Reden: het textiel of papier kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.
5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om een schotel uit de oven te halen.
   Reden: sommige schotels absorberen microgolven en bovendien wordt de warmte altijd door het gerecht aan de schotel doorgegeven. De schotel is daarom altijd heet.
6. **NOOIT** de verwarmingselementen of de binnenwand van de oven aanraken.
   Reden: ook na afloop van de bereiding kunnen de wanden zo heet zijn dat u brandwonden kunt oplopen, zelfs al lijkt dat misschien niet zo. Blijft uit de buurt van hete onderdelen. Laat geen ontvlambare materialen in aanraking komen met het binnenste van de oven. Laat de oven eerst afkoelen.
7. Verminder de kans op brand in de ovenruimte door de volgende aanwijzingen op te volgen:
   - Geen brandbare materialen bewaren in de oven.
   - Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.
   - De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten.
   - Bij rookvorming de ovendeur dicht laten en de oven uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet.
8. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.
   - ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.
   - Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren.
   - Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel ten minste 10 minuten ondergedompeld in koud water.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
   - **ALTIJD** de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
   - **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
   - Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
9. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet wordt beschadigd.
   - Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
   - Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
10. Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.
    Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.
11. Houd de binnenkant van de oven schoon.
    - Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

    Reden: voedselresten en oliespatten die zich aan de ovenwanden hechten, kunnen de verflaag beschadigen en de effectiviteit van de oven verminderen.
12. Tijdens de werking van de oven kunt u een “klikkend” geluid waarnemen, met name tijdens het ontdooien.
    Reden: Dit geluid wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen. Dit is normaal.
13. Als de magnetron leeg wordt ingeschakeld, wordt de stroomtoevoer om veiligheidsredenen automatisch afgesloten. Nadat u de oven 30 minuten hebt laten staan, kunt u deze weer normaal gebruiken.
    - Maakt u zich geen zorgen als de oven aan lijkt te blijven nadat de bereiding is voltooid.

      Reden: Het apparaat is zodanig ontworpen dat de ventilator zonodig na afloop van de bereiding enige minuten aan blijft om de elektronische onderdelen in het apparaat te laten afkoelen. De magnetronfunctie wordt echter uitgeschakeld. Dit doet zich voor nadat u een gerecht enige minuten hebt verwarmd in de stand Magnetron, Grill, Hete lucht, Magnetron + Grill of Magnetron + Hete lucht. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

NL

# Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Kijk bij het gebruik van wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen tijdens het verwarmen van het gerecht zo nu en dan even in de oven.

### WAARSCHUWING:

Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

### WAARSCHUWING:

Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

### WAARSCHUWING:

Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

### WAARSCHUWING:

Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

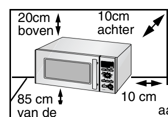
### WAARSCHUWING:

Tijdens bereiding in de hete-luchtstand of combinatiestand kunnen de ovenbehuizing en -deur heet worden.

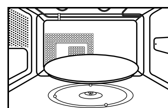
 **NOOIT** de magnetron gebruiken zonder de koppeling, loopring en het draaiplateau.

# De magnetronoven installeren

### U kunt de magnetronoven vrijwel overal neerzetten (aanrecht, tafel, verrijdbaar tafeltje).




1. Zorg tijdens de installatie voor voldoende ventilatieruimte door minstens 10 cm vrij te laten achter en naast de oven en 20 cm boven de oven. Plaats de oven ook ten minste 85 cm van de vloer.



2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

 **Nooit** de ventilatieopeningen blokkeren. De oven kan hierdoor oververhit raken en zal zichzelf dan uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.

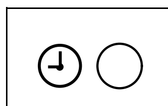
 Sluit de oven voor de veiligheid aan op een stopcontact met randaarde. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

 De magnetronoven **nooit** in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

# De klok instellen

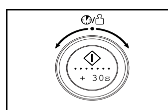
***De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. De tijd kan worden weergegeven in 12-uurs of 24-uurs notatie. U moet de klok instellen:***
- ***Tijdens de installatie van de magnetronoven.***
- ***Na een stroomstoring.***

✉ Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

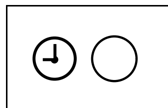


1. **Voor tijdsweergave in ...** / **De toets Clock( ◷ ) ...**

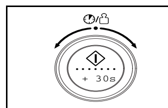
| **Voor tijdsweergave in ...** | **De toets Clock( ◷ ) ...** |
|---|---|
| 12-uurs notatie | eenmaal indrukken |
| 24-uurs notatie | tweemaal indrukken |



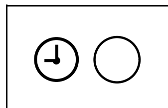

2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets **Klok**( ◷ ).




4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



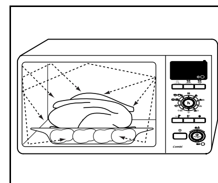
5. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld nogmaals op de toets **Klok**( ◷ ) om de klok te starten.
   Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

# De werking van een magnetronoven

***Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.***

***U kunt een magnetronoven gebruiken voor:***
- ***Ontdooien***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

***Werkingsprincipe***



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau in de rondte draait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

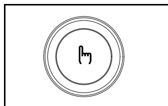


Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze handleiding worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:
- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

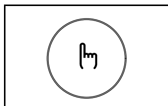
NL

# De taal instellen

***Wanneer u het netsnoer voor het eerst op het stopcontact aansluit, of nadat een stroomstoring is opgetreden, verschijnt op het display de tekst "HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL". U kunt nu een taal voor het display instellen. U kunt kiezen uit Engels, Frans, Nederlands, Duits, Spaans, Italiaans en Russisch.***



1. Draai nadat u de magnetron op het stopcontact hebt aangesloten of na afloop van de stroomstoring meteen aan de **keuzeknop**.
   Resultaat: Als u aan de **keuzeknop** blijft draaien, verschijnen de volgende instellingen achter elkaar:
   ENGLISH,FRENCH, DUTCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, RUSSIAN.



2. Nadat u de gewenste taal hebt geselecteerd, drukt u op de toets **Selecteren** ( ) om de instelling te voltooien.

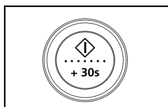
# Controleren of de oven goed werkt

***Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfels of problemen" op de volgende pagina.***



De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op maximum (100% - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

***Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.***




Druk op de toets **Start**( ) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start**( ) te drukken.
Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

# Wat te doen in geval van twijfels of problemen

***Om vertrouwd te raken met een nieuw apparaat is enige tijd nodig. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.***

◆ De volgende verschijnselen zijn normaal:
- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

◆ Het gerecht is helemaal niet gaar.
- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start**( ) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

◆ Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar.
- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

◆ Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.
- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

◆ De oven stoort de radio of televisie.
- Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
  * Oplossing: Plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
  * Oplossing: Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

◆ De melding "E3" verschijnt
- De melding "E3" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E3" verschijnen, druk dan op de toets " " om het apparaat te resetten.

***Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats .***
***Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:***
- ***Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven***
- ***Uw garantiegegevens***
- ***Een duidelijke omschrijving van het probleem***

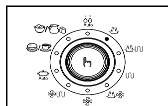
***Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.***

# Bereiden / opwarmen

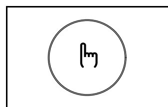
***In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.***

☛ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

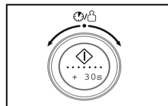
***Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.***



**1.** Zet de **keuzeknop** op het symbool **Magnetron** ( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(bereiding in één fase)
(Magnetronstand)

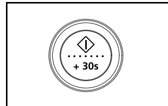


**2.** Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Select** ( ) opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de onderstaande vermogentabel voor meer informatie.



**3.** Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
- Voorbeeld: Voor een bereidingstijd van 3 minuten en 30 seconden draait u de draaiknop rechtsom totdat 3:30 verschijnt.

Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.




**4.** Druk op de toets **Start**( ).
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
- ◆ geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een “0” in het display. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

✉ Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de toets **Select**( ) . Als u tijdens de bereiding een ander vermogen wilt instellen, drukt u twee of meerdere keren op de toets **Select** ( ) om het gewenste vermogen te selecteren.

**Snelle start:**

✉ Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meerdere keren de toets **+30s** ( ) indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

# Vermogensniveaus en bereidingstijden

***Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.***

| Vermogensniveau | Percentage | Vermogen |
|---|---|---|
| HOOG | 100 % | 900W |
| MIDDEL / HOOG | 67 % | 600W |
| MIDDEL | 50 % | 450W |
| MIDDEL / LAAG | 33 % | 300W |
| ONTDOOIEN | 20 % | 180W |
| LAAG | 11 % | 100W |

***De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.***

| Kiest u een… | dan moet de bereidingstijd worden… |
|---|---|
| hoger vermogen | verkort |
| lager vermogen | verlengd |

# De bereiding beëindigen

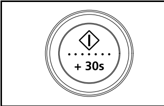
NL

*U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:*
- *naar het gerecht te kijken*
- *het gerecht om te keren of door te roeren*
- *het gerecht te laten nagaren*

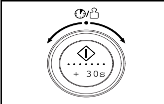
| Om het bereidingsproces ... | doet u het volgende: |
|---|---|
| tijdelijk te onderbreken | Open de deur.<br>Resultaat: De bereiding wordt gestopt.<br>U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start**( ) te drukken. |
| definitief te stoppen | Druk op de toets **Stop**( ).<br>Resultaat: De bereiding wordt gestopt.<br>Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, kunt u op de toets **Stop**( ) drukken. |

# De bereidingstijd bijstellen

*Net als bij gewoon koken, zult u merken dat u de bereidingstijden afhankelijk van de kenmerken van het gerecht en uw persoonlijke voorkeuren soms enigszins moet aanpassen. U kunt:*
- *De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen*
- *De resterende bereidingstijd verlengen of verkorten*




1. U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **+30s**( ) in te drukken.
   - Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **+30s**( ) zes maal in.




2. Als u de bereidingstijd tijdens de bereiding van het gerecht wilt verlengen of verkorten, kunt u de **draaiknop** naar rechts of naar links draaien.

# Stomen

***In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden.***

☛ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

**Let op!!**

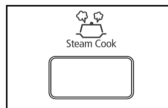
- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Voor gebruik van de stomer altijd minstens 200 ml water in de stomer gieten.
  Als minder dan 200 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat. (Tijdens de bereiding verschijnt de melding "LACK OF WATER").
- Wees voorzichtig wanneer u de stomer na de bereiding uit de oven haalt. U zou zich kunnen branden.
- De stomer kan alleen worden gebruikt in de standen **"Handmatig stomen**" en "**Automatisch stomen**".
- Als u de stomer gebruikt, dienen het deksel en het stoomplateau helemaal recht te staan. (Zie de instructies)
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

1. Giet ongeveer 500 ml water in de waterschaal van de stomer.

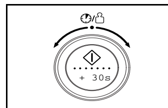
2. Leg het stoomplateau op de waterschaal en leg het gerecht op het stoomplateau.

3. Dek het geheel af met het stoomdeksel en open de deur.

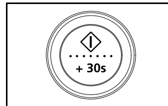
4. Plaats de stomer midden op het draaiplateau.
   Sluit de deur.




5. Druk op de toets **Stomen** ( ).




6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   De maximum tijd is 60 minuten.



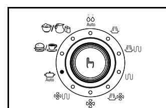

7. Druk op de toets **Start**( ).

# Automatisch bereiden

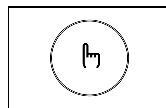
***De vijf functies voor automatisch bereiden( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.***
***U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.***

☛ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

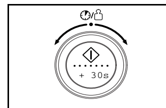
***Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.***



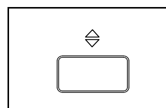
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Automatisch bereiden**( ).



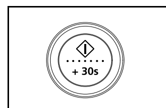
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Select** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.




3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** ( ) in te drukken.




5. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert "ENJOY MEAL". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

NL

NL

# Automatisch bereiden (vervolg)

***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.***
***Bij de programma's 1 en 2 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.***
***Bij programma 3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.***
***Bij programma's 4 en 5 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.***

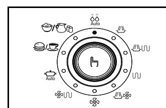
| Programma | Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Ongeschilde aardappelen** | 2 x 200 g<br>4 x 200 g<br>6 x 200 g | 4-5 min | Gebruik aardappelen van ongeveer gelijke grootte en een gewicht van ongeveer 200 g per stuk. Was de schil en prik met een vork enkele gaten in de schil. Leg twee aardappelen tegenover elkaar of 4 tot 6 aardappelen in een cirkel op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. |
| 2. | **Kipdelen** | 200-300g<br>400-500g<br>600-700g<br>800-900g | 3 min. | Smeer de kipdelen in met olie en kruid deze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. |
| 3. | **Kant-en-klare maaltijd (gekoeld)** | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3 min. | De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijv. vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). |
| 4. | **Ingevroren pizza** | 300 g<br>400 g<br>500 g | - | De bevroren pizza op het hoge rooster leggen. |
| 5. | **Ingevroren broodjes** | 100-150 g (2 st.)<br>200-250 g (4 st.)<br>300-350 g (6 st.)<br>400-450 g (8 st.) | 3-5 min. | Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18°C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine baguettes. |

# Automatisch ontdooien

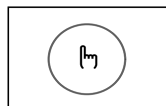
***De functie Automatisch ontdooien( ) kunt u gebruiken voor het ontdooien van biefstuk, karbonades, gehakt, kipdelen, braadstuk, kip, vis, brood en gebak. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.***


Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

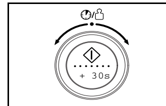
***Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.***



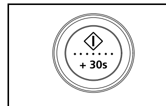
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Automatisch ontdooien**( ).



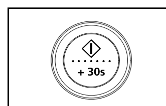
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Select** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de **draaiknop** .



4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.



5. Druk nogmaals op de toets **Start**( ) om verder te gaan met het ontdooien.
   Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert "ENJOY MEAL". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.


U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180W. Raadpleeg het gedeelte "Gerechten ontdooien" op pagina pagina 30 voor meer informatie.

# Automatisch ontdooien (vervolg)

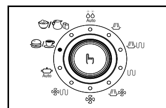
***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramisch bord.***

| Progr-amma | Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | **Biefstuk, karbonades, gehakt, kipdelen** | 200-1200g | 10-60 min. | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor platte stukken vlees, zoals biefstuk, karbonades, kippenpoten, kip- of eendfilet en gehakt. |
| **2.** | **Braadstuk** | 600-2000g | 20-90 min. | De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor braadstuk (varken, rund, lam) en lamsbout. |
| **3.** | **Kip** | 600-2000g | 20-60 min. | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie en de kip met de borst omlaag in de oven plaatsen. De kip omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor een hele kip. |
| **4.** | **Vis** | 200-2000g | 20-50 min. | Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. |
| **5.** | **Brood** | 100-1000g | 5-20 min. | Boterhammen op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en baguettes. Leg de broodjes in een cirkel. |
| **6.** | **Cake** | 100-1500g | 5-60 min. | Plaats de cake op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, biscuitgebak, kwarktaart, bladerdeeg, vruchtencake en slagroomgebakjes. Het programma is niet geschikt voor taarten of gebak met slagroom of chocoladegarnering en glazuur |

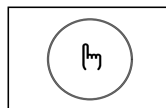
# De Junior-/Snack-functie

NL

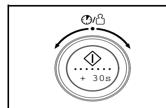
***De functie Junior/Snack ( ) kent vijf programma's voor hamburgers, diepvriespizza's, tortilla chips (nacho's), dranken en diepvriesgebak. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met behulp van de draaiknop.***
***Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.***

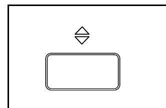


1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Junior/Snacks**( ).

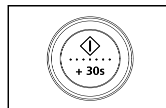


2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Select** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



4. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** ( ) in te drukken.




5. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert "ENJOY MEAL". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

NL

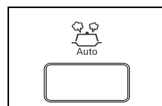
# De Junior-/Snack-functie (vervolg)

***In de volgende tabel vindt u informatie over de programma's voor diverse gerechten en snacks die geliefd zijn bij kinderen. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Bij de programma's 1, 3 en 4 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij de programma's 2 en 5 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.***

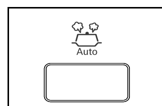
| Progr-amma | Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | **Hamburger** (gekoeld) | 150 g (1 st.) 300 g (2 st.) | 1-2 min | Leg de hamburger (broodje met een plak rundergehakt) of cheeseburger op een stuk keukenpapier. Leg één hamburger in het midden van het draaiplateau, leg twee hamburgers tegenover elkaar op het draaiplateau. Na het verwarmen, garneren met sla, plakjes tomaat, saus en kruiden. |
| **2.** | **Diepgevrore n pizzasnacks** | 150 g (4-6 st.) 250 g (7-9 st.) | - | Verdeel de diepgevroren pizzasnacks of mini-quiches gelijkmatig over het hoge metalen rooster. |
| **3.** | **Nacho's** | 125 g | - | Leg de nacho's (tortillachips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 g geraspte kaas en kruiden over. Zet het bord op het draaiplateau. |
| **4 .** | **Dranken Koffie, melk, thee, water** (kamer-temperatuur) | 150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen) | 1-2 min. | Giet de vloeistof in keramische koppen en verwarm onafgedekt. Plaats één kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. Laat ze rusten in de magnetronoven. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen). |
| **5.** | **Diepvriesge bak** | 200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g | 5-15 min. | Zet het diepvriesgebak midden op het rooster of plaats stukken diepvriesgebak in een cirkel op het lage rooster. Plaats het rooster in het midden van het draaiplateau. Dit programma is niet geschikt voor gebak met slagroomvulling of chocoladegarnering. |

# Automatisch stomen

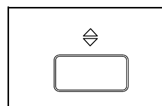
***De vijf programma's voor automatisch stomen ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen. U kunt het aantal porties instellen door de toets in te drukken. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.***



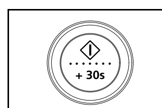

1. Druk op de toets **Automatisch stomen**( ).




2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch stomen** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** ( ) in te drukken.




4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert "ENJOY MEAL". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

# Automatisch stomen (vervolg)



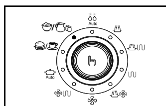
***Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch stomen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze programma's gelden alleen voor de accessoire voor automatisch stomen. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht. Als u dunne plakjes of kleine stukjes stoomt, drukt u op de toets Minder. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen door op de toets Meer te drukken.***
***Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.***

| Programma | Gerecht | Portie | Hoeveelheid koud water | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Verse groenten (kleingesneden)** | 200-800g | 500 ml | De groente afspoelen en schoonmaken en in plakjes of stukken van ongeveer gelijke grootte snijden. Giet ½ l water in de vierkante schaal van de stomer. Het roestvrijstalen plateau in de schaal zetten, de groente toevoegen en afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. Stoomschaal op het draaiplateau zetten. Dit programma is geschikt voor kleine stukjes groente, zoals roosjes bloemkool of broccoli en gesneden wortel, courgette of paprika. |
| 2. | **Verse groenten (grote stukken)** | 200-800g | 500 ml | De groente afspoelen en schoonmaken. Giet ½ l water in de vierkante schaal van de stomer. Het roestvrijstalen plateau in de schaal zetten, de groente toevoegen en afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. Stoomschaal op het draaiplateau zetten. Dit programma is geschikt voor grote stukken groente, zoals maïskolven, artisjokken, hele bloemkool, aardappelen en kool (in vieren gesneden). |
| 3. | **Visfilet** | 100-600g | 500 ml | De visfilet afspoelen en schoonmaken. Giet ½ l water in de vierkante schaal van de stomer. Zet het roestvrijstalen plateau in de stomer en plaats de visfilets naast elkaar. Voeg desgewenst zout, kruiden en 1-2 eetl. citroensap toe. Afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. Stoomschaal op het draaiplateau zetten. Dit programma is geschikt voor filet van bijvoorbeeld zalm, koolvis, tonijn en kabeljauw. |
| 4. | **Eieren** | 4-6 eieren | 500 ml | Giet ½ l water in de vierkante schaal van de stomer. Zet het roestvrijstalen plateau in de stomer. Maak een gaatje in 4-6 verse eieren (middel) en zet deze in de kuiltjes in het plateau. Afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. Stoomschaal op het draaiplateau zetten. Bij het bereiden van 1-3 eieren op de toets Minder drukken, bij 7-9 eieren op de toets Meer drukken. |
| 5. | **Kipfilet** | 100-600g | 500 ml | De kipfilet afspoelen en schoonmaken. Giet water in de vierkante schaal van de stomer. U kunt kruiden toevoegen aan het water. Het roestvrijstalen plateau in de schaal zetten, de kipfilets naast elkaar leggen en afdekken met het vierkante, roestvrijstalen deksel. Dit programma is geschikt voor kipfilet en kalkoenfilet. Voor het stomen van drumsticks op de toets Meer drukken. |

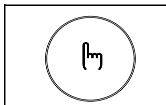
NL

# De fermentatiefunctie

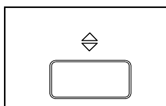
***Bij de functie Fermentatie ( ) wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld. U kunt het aantal porties instellen met de draaiknop. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.***



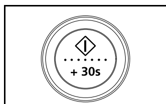
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Fermentatie** ( ).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Select** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** ( ) in te drukken.




4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert “ENJOY MEAL”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

# Instellingen voor de fermentatiefunctie

***In de volgende tabel vindt u informatie over de speciale functies voor de bereiding van yoghurt en het laten rijzen van gistdeeg. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Bij programma 1 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en hete lucht. Het draaiplateau draait in het begin en stopt na 1/3 van de bereidingstijd. Bij programma 2 wordt alleen de heteluchtfunctie gebruikt (draaiplateau draait niet)***

| Progr-amma | Gerecht | Portie | Nagaartijd | Aanbevelingen |
|---|---|---|---|---|
| 1 . | **Gistdeeg laten rijzen** | 500-1000g | 5-10 min. in bakvorm | Zie de basisrecepten hieronder. Plaats het deeg in een grote glazen schaal (Ø 18 cm) en sluit deze af met plastic magnetronfolie. Plaats de schaal op het lage rooster. Het rijsproces kan worden gestopt wanneer het deeg de dubbele omvang heeft bereikt. U kunt de tijd verlengen door op de toets Meer te drukken. Bij pizzadeeg raden we aan de toets Minder te gebruiken. |
| 2 . | **Yoghurt** | 1000 ml | 12 uur in de koelkast | Gebruik een grote glazen of keramische schaal (Ø 20 cm). Meng 100 g natuurlijke yoghurt door 1 liter houdbare volle melk (kamertemperatuur; vetgehalte 3,5%). Dek de schaal af met plastic magnetronfolie en zet deze op het lage rooster. De eerste keer dat u yoghurt maakt, raden we aan fermentatiepoeder te gebruiken met gedroogde melkzuurbacterie en op de toets Meer te drukken (9 uur). De volgende keer is 8 uur of minder voldoende. Bij gebruik van 6-7 keramische kommen of glazen schaaltjes, kunt u de toets Minder gebruiken. |

**Basisrecepten**

**Cake:**

Meng 500 g witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 50 g suiker en ¼ theelepel zout door elkaar. Voeg 250 ml warme melk toe (gekoelde melk 30-40 sec. opwarmen op 900W) en roer het geheel goed door. Voeg 100 g zachte boter (boter uit de koelkast 30-40 sec. zacht laten worden op 900W) en 1 vers ei (kamertemperatuur) toe, en kneed het geheel 5 minuten lang door met de keukenmachine.

**Pizza:**

Meng 300 g witte bloem, 1 pakje droge gist (7 g), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout door elkaar. Voeg 200 ml lauw water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het geheel 5 minuten lang door met de keukenmachine.

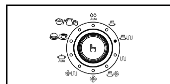
# Het bruineerbord

**CE1351T / alleen CE1353F**

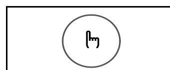
***Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Het Samsung-bruineerbord zorgt ervoor dat gerechten een knapperige bodem krijgen.***
***U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.***

☛ Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:
- Combinatie van hete lucht (250°C) en magnetron (600W vermogensniveau) of
- Combinatie van grill en magnetron (600W vermogen)
- Zie pagina 22 en pagina 23.

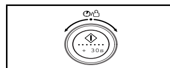
1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.
   - Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
   - Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).
4. Leg het bruineerbord op het draaiplateau in de magnetronoven.
   - Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.



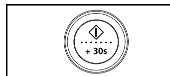
5. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Combi** ( ).



6. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **Select** ( ).

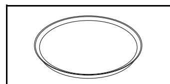


7. Stel de bereidingstijd in door aan de **draaiknop** te draaien totdat de gewenste tijd wordt weergegeven.




8. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De bereiding begint.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

## Het bruineerbord reinigen



**De beste manier om het bruineerbord te reinigen is dit te wassen in een warm sopje en vervolgens af te spoelen met schoon water. Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.**

☛ Aangezien het bruineerbord een teflonlaag heeft, kan het bij onjuist gebruik worden beschadigd.
- Nooit gerechten op het bord snijden. Haal het gerecht van het bord voor u het in stukken snijdt.
- Keer het gerecht bij voorkeur om met een plastic of houten spatel.

# Het vierkante stalen plateau en rooster

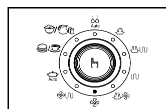
NL

***Het vierkante stalen plateau is handig voor cake, pizza's, koekjes enzovoort.***
***Het kan ook worden gebruikt in de hete-luchtstand.***

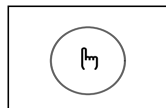


Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen.

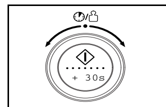
1. Open de deur.
   Hang de roostersteunen aan de roosterhouders links en rechts in de oven.
2. Plaats het gerecht op het vierkante metalen rooster of plateau en plaats het vierkante rooster tussen de roostersteunen.
   ☛ U kunt onbedekte gerechten in elke kom op het vierkante metalen rooster of plateau plaatsen.
   Sluit de deur.



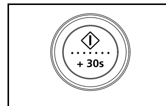
3. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Hete lucht** ( ).



4. Druk een of meerdere keren op de toets **Select**( ) om de temperatuur in te stellen.
   Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.




5. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.




6. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De bereiding begint.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



Gebruik ze alleen in de hete-luchtstand.
Standaard bij het hete-luchtmodel. Bewaar ze goed.

NL

## Pizza's, croissants, broodjes en cake van vers deeg met hete lucht bereiden.

**Schakel de draaiplateaufunctie uit wanneer u het vierkante metalen plateau en rooster gebruikt. Gebruik dit accessoire alleen in de hete-luchtstand. Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.**
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

| Vers gerecht | Portie | Automatisch voorverwarmen | Fase (vanonderaf) | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | 800 g | 200°C | 3 | 200°C | 20-25 | Leg het verse pizzadeeg (300 g) plat op het vierkante metalen plateau. Verdeel de tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig op het deeg. |
| Broodjes (gekoeld vers gistdeeg) | 400 g (8 st.) | 180°C | 3 | 180°C | 14-16 | Verdeel broodjes gelijkmatig op het vierkante metalen plateau. |
| Croissants (gekoeld deeg) | 250 g (6 st.) | 180°C | 3 | 180°C | 10-13 | Verdeel verse croissants gelijkmatig op het vierkante metalen plateau. |
| Broodvormige cake (Marmercake) | 700 g | - | 2 | 160°C | 55-60 | Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Plaats de vorm overdwars in het midden van het rooster. |
| Dutch Butter Cake (boterkoek) | 800 g | - | 2 | 160°C | 55-65 | Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster. |
| Biscuitgebak | 700 g | - | 2 | 160°C | 35-40 | Doe het verse beslag in een ronde, glazen, ovenvaste schaal of zwartmetalen vorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster. |
| Hazelnootcake | 800 g | - | 2 | 160°C | 60-65 | Doe het beslag in een ronde, zwartmetalen cakevorm (24 cm). Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster. |
| Biscuitgebakbodem (Swiss Roll) | 300 g | 180°C | 4 | 180°C | 10-12 | Verdeel het deeg gelijkmatig op het bakpapier op het vierkante metalen plateau. |
| Appelcake | 1500 g | 180°C | 3 | 180°C | 22-25 | Leg het verse deeg (600 g) plat op het vierkante metalen plateau. Leg de plakjes appel erop. Voeg geschaafde of gekruimelde amandelen toe. |
| Muffins | 500- (600 g) (12 st.) | 180°C | 4 | 180°C | 18-21 | Doe het muffinbeslag in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster . |
| Koekjes | 300 g (30 st.) | 180°C | 4 | 160-180°C | 12-15 | Verdeel de koekjes gelijkmatig op het bakpapier op het vierkante metalen plateau. |

## Kant-en-klare gerechten als pizza, aardappelkroketten en pasta bereiden met hete lucht.

**Schakel de draaiplateaufunctie uit wanneer u het vierkante metalen plateau en rooster gebruikt.**
**Gebruik dit accessoire alleen in de hete-luchtstand.**
**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.**
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

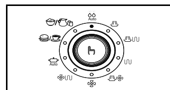
| Vers gerecht | Portie | Automatisch voorverwarmen | Fase (van onderaf) | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ingevroren pizza | 1000 g | 200°C | 2 | 200°C | 22-25 | Zet de diepvriespizza op het rooster. |
| Diepvries ovenfrites | 500 g | 220°C | 3-4 | 220°C | 25-28 | De ovenfrites gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Meerdere keren omdraaien. |
| Diepvries aardappelkroketten | 500 g | 180°C | 3 | 180°C | 13-16 | De kroketten gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Halverwege de bereidingstijd omkeren. |
| Diepvries aardappelwafels | 500 g | 200°C | 3 | 200°C | 20-25 | Verdeel de aardappelwafels gelijkmatig over het vierkante metalen plateau. Halverwege de bereidingstijd omkeren. |
| Diepvries mini loempia's (Chinees) | 250 g | 220°C | 4 | 220°C | 10-12 | De miniloempia's gelijkmatig over het vierkante metalen plateau verdelen. Halverwege de bereidingstijd omkeren. |
| Verse lasagne (gekoeld) | 1000 g | 220°C | 3 | 200°C | 25-30 | Doe de lasagne in een hittebestendige schaal en plaats deze in het midden van het rooster. |

# Bereiding in meerdere fasen

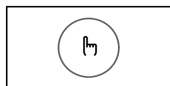
***U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal vier fasen. (Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combinatie magnetron + hete lucht en de stand Voorverwarmen niet gebruiken.)***
***Voorbeeld: U kunt een gerecht ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen. U kunt als volgt 1,8 kg kip in verschillende fasen ontdooien en bereiden:***

- ***Ontdooien***
- ***30 minuten verwarmen in de magnetronstand***
- ***15 minuten grillen***

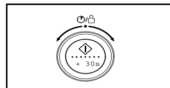
☛ Ontdooien en rusten moeten de eerste twee fasen zijn. De combinatiestand en grillstand kunnen slechts eenmaal worden gebruikt in de laatste twee fasen. De magnetronfunctie kan tweemaal worden gebruikt (op verschillend vermogen).



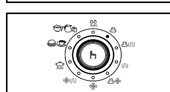
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Automatisch ontdooien**( ⁂ ).



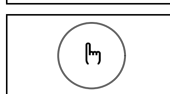
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Select** ( ) te drukken.



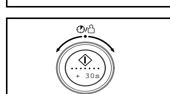

3. Stel het gewicht in door aan de **draaiknop** te draaien totdat het juiste gewicht wordt weergegeven (in dit voorbeeld 1800 g).



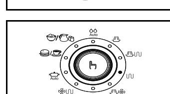
4. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Magnetron** ( ).



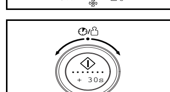
5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Select** ( ) te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (in dit voorbeeld 450W)



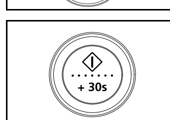

6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop** (in dit voorbeeld 30 minuten).



7. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Grill** ( ).



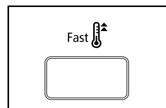

8. Stel de bereidingstijd in door aan de **draaiknop** te draaien totdat de juiste tijd wordt weergegeven (in dit voorbeeld 15 minuten).



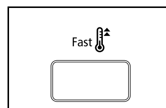

9. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De bereiding begint.
   - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

# De oven voorverwarmen

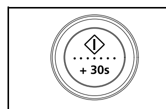
***Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet.***
***Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.***
***Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.***




1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen**( Fast ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   250°C (temperatuur)




2. Druk nog een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen**( Fast ) om de temperatuur in te stellen.




3. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.
   - ◆ Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
   - ◆ Weer 10 minuten later klinkt vier maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.


Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.


Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, kunt u op de toets **Automatisch voorverwarmen**( Fast ) drukken.

NL

# Bereiden met hete lucht

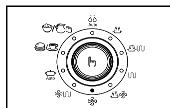
***Met de heteluchtfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronfunctie niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40°C en 250°C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.***



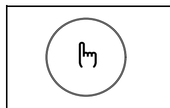
Als u de oven automatisch wilt voorverwarmen, zie dan .

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

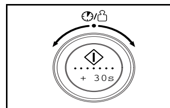
***Controleer dat het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en dat het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.***



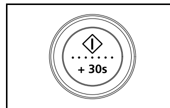
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Hete lucht** ( ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (heteluchtstand)
   250°C (temperatuur)



2. Druk een of meerdere keren op de toets **Select**( ) om de temperatuur in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.




4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De bereiding begint.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



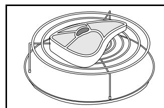
U kunt de temperatuur op elk gewenst moment controleren door op de toets **Automatisch voorverwarmen** te drukken.

# Grillen

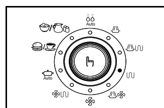
***Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.***

- ***Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.***
- ***U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.***

***Controleer dat het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en dat het rooster op zijn plaats staat.***

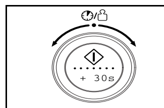


1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.

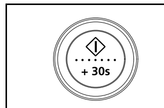


2. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Grill** ( ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (bereiding in één fase)
   (Grillstand)

   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale grilltijd is 60 minuten.




4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: Het grillen begint.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

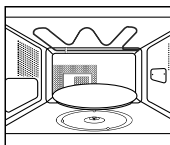
# De plaats van het grillelement bepalen

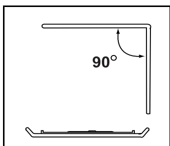
***Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen.***
***Het grillelement wordt gebruikt tijdens het bereiden van gerechten met hete lucht, de grill of het braadspit. Het element kan in twee standen worden gezet:***

- ***Horizontaal voor bereiding met hete lucht en grillen***
- ***Verticaal voor het braadspit (alleen CE1352M/CE1353F)***



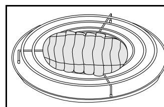
Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.






| **Als u het grillelement wilt zetten in de...** | **doet u het volgende:** |
|---|---|
| Verticale stand (braadspit: alleen CE1352M/ CE1353F) | ◆ Het grillelement omlaag trekken<br>◆ Het element naar achteren duwen totdat het parallel loopt aan de achterwand |
| Horizontale stand (voor bereiding met hete lucht en grillen) | ◆ Het grillelement naar u toe trekken<br>◆ Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan het plafond van de oven |

# Accessoires selecteren



***Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.***
***Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.***
***Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), gebruik dan alleen schalen die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.***



Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 26 .

# Roosteren aan het spit

NL

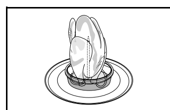
## CE1352M / alleen CE1353F

***Het braadspit is handig voor grillen, aangezien u het vlees niet hoeft om te draaien. Het kan ook worden gebruikt in combinatie met magnetron en hete-luchtbereiding.***

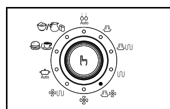


Zorg ervoor dat het gewicht van het vlees gelijkmatig over het spit is verdeeld en dat het spit gelijkmatig draait.

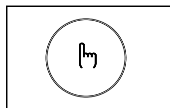
Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.



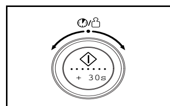
1. Steek het braadspit midden door het vlees.
   Voorbeeld: Steek het spit tussen de ruggengraat en het borstbeen van een hele kip.
   Zet het spit rechtop in de glazen schaal en de glazen schaal op het draaiplateau. Smeer het vlees in met olie en kruiden om het beter te laten bruinen.



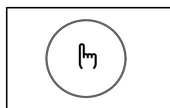
2. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Combi** ( ).



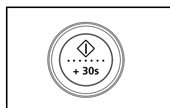
3. Stel de temperatuur in door te drukken op de toets **Select** ( ).



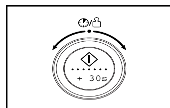
4. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



5. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **Select** ( ).




6. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat: De bereiding begint en het spit begint te draaien.
   - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



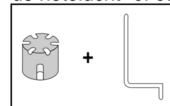
7. Wanneer het vlees helemaal gaar is, het spit voorzichtig verwijderen. Gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen.

# Het verticale multi-spit

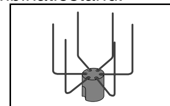
## CE1352M / alleen CE1353F

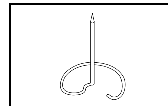
### *Multi-spit voor sjasliek*

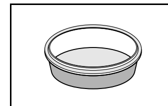
Met het multi-spit met 6 vleespennen kunt u eenvoudig stukjes vlees, gevogelte, vis, groenten (bijvoorbeeld uien, paprika en courgette) en fruit roosteren.
U kunt de bovenstaande gerechten bereiden met behulp van de vleespennen in de hetelucht- of combinatiestand.



**Standaard vlees-pen,**


**Multi-spit**


**Braadspit**


**Glazen schaal**

### *Het multi-spit met vleespennen gebruiken*

1. Voor het maken van sjasliek met het multi-spit gebruikt u de 6 vleespennen.
2. Steek op elke vleespen een gelijke hoeveelheid vlees.
3. Zet het braadspit in de glazen schaal en zet het multi-spit erin.
4. Zet de glazen schaal met het multi-spit in het midden van het draaiplateau.



Zorg ervoor, voor u met het grillen begint, dat het grillelement zich in de verticale stand langs de achterwand van de ovenruimte bevindt en niet aan de bovenkant.

### *Het multi-spit na afloop uit de oven verwijderen*

1. Gebruik ovenwanten om de glazen schaal met het multi-spit uit de oven te halen, want de schaal wordt zeer heet.
2. Gebruik ook ovenwanten bij het verwijderen van het multi-spit uit de spitstandaard.
3. Verwijder de vleespennen voorzichtig en gebruik een vork om de stukjes vlees en groente van de pennen te verwijderen.



Het multi-spit is niet geschikt voor reiniging in een vaatwasmachine. Reinig het met de hand in een warm sopje. Haal het verticale multi-spit na gebruik uit de oven.

# Combinatiestand Magnetron + grill

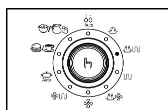
***U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.***

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronovenbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

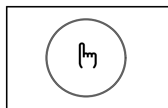
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

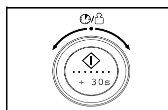
***Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.***



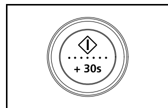
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Combinatie (Magnetron+Grill** ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (bereiding in één fase)
   (Magnetron + grill combinatiestand)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Select** ( ) in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (300-600W).
   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat:
   ◆ De bereiding begint.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

# Combinatiestand Magnetron + Hete lucht

***U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.***
***Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in de combinatiestand, met name:***

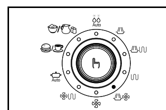
- ***Gebraden vlees en gevogelte***
- ***Taart en cake***
- ***Ei- en kaasschotels***

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronovenbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

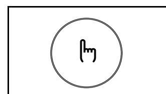
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

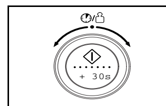
***Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.***



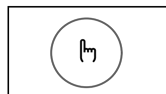
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Combinatie (Magnetron+Hete lucht** ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (Magnetron + hete lucht combinatiestand)
   250°C (temperatuur)



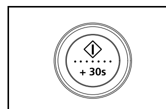
2. Stel de temperatuur in door te drukken op de toets **Select** ( ).



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Select** ( ) in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (100-600W).



5. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat:
   ◆ De bereiding begint.
   ◆ De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
   ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, kunt u op de toets**Automatisch voorverwarmen**( Fast ) drukken.

# Combinatiestand Hete lucht + grill

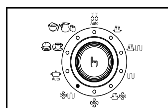
***U kunt ook hete lucht en grill in combinatie gebruiken.***

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronovenbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

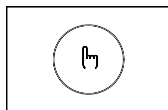
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

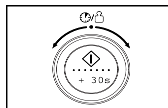
***Open de deur. Plaats het gerecht op het draaiplateau of op het lage of hoge rooster. Sluit vervolgens de deur.***
***Het grillelement moet in de horizontale stand staan.***



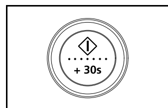
1. Zet de **keuzeknop** op het symbool **Combinatie** (**Hete lucht+Grill** ).
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:



2. Stel de temperatuur in door te drukken op de toets **Select** ( ).



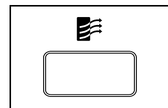

3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.




4. Druk op de toets **Start**( ).
   Resultaat:
   - ◆ De bereiding begint.
   - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

# Geurverdrijving

***Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven.***
***Reinig eerst de binnenkant van de oven.***



Druk na deze reiniging op de toets**Geurverdrijving**( ). U hoort vier geluidssignalen.

✉ De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. U kunt het proces verlengen in stappen van 30 seconden door de toets +30s in te drukken.

✉ U kunt de **geurverdrijvings**tijd ook instellen door op de toets +30s te drukken.

✉ De geurverdrijving kan maximaal 60 minuten worden voortgezet.

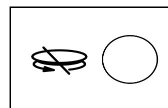
# Draaiplateau handmatig stoppen

***Met de toets Draaiplateau aan/uit ( ) kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).***

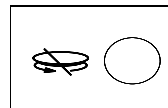
☛ Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

**Waarschuwing!** Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.

Reden : Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.



1. Druk op de toets **Draaitableau aan/uit**( ).
   Resultaat: Het draaiplateau zal niet draaien.

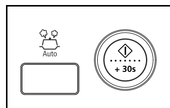


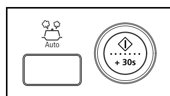
2. U kunt het draaitableau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) te drukken.
   Resultaat: Het draaiplateau zal draaien.

✉ Druk niet op de toets **Draaiplateau aan/uit**( ) tijdens het bereidingsproces. Breek het bereidingsproces af voordat u op de toets **Draaiplateau aan/uit** ( ) drukt.

# Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

***Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.***
***De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.***

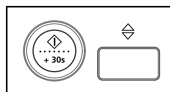


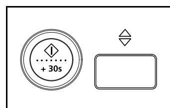




1. Houd de toetsen **Automatisch stomen**( ) en **Start**( ) gelijktijdig ingedrukt (ongeveer drie seconden).
   Resultaat:
   - De oven is nu vergrendeld.
   - De volgende indicatie verschijnt: "**LOCK**".
2. U kunt de oven weer ontgrendelen door de toetsen **Automatisch stomen**( ) en **Start**( ) nogmaals drie seconden lang gelijktijdig ingedrukt te houden.
   Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

# Het geluidssignaal uitschakelen

***U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.***



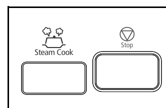



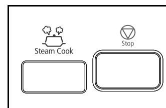

1. Houd de toetsen **Start**( ) en **Meer / Minder** ( ) een seconde lang gelijktijdig ingedrukt.
   Resultaat: De oven laat nu geen geluidssignalen meer horen.
2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Start**( ) en **Meer / Minder** ( ) nogmaals een seconde lang gelijktijdig in te drukken.
   Resultaat: De oven werkt weer normaal.

# De gewichtseenheid instellen

NL

***De gewichtseenheid voor deze magnetronoven is standaard ingesteld op "Gram".***




1. Als u de gewichtseenheid wilt wijzigen in de Engelse eenheid "**Pounds**",
   Houd de toetsen **Stomen**( ) en **Annuleren**( ) gedurende ongeveer een seconde tegelijkertijd ingedrukt.
   Resultaat: Op het display verschijnen de letters "**Oz**" en deze knipperen drie keer.
   Dit betekent dat de gewichtseenheid nu is ingesteld op Engelse "**Pounds**".
2. Als u de gewichtseenheid wilt terugzetten naar "**Gram**",
   Houd de toetsen **Stomen**( ) en **Annuleren**( ) gedurende ongeveer een seconde tegelijkertijd ingedrukt.
   Resultaat: Op het display verschijnt de letter "**g**" en deze knippert drie keer.
   Dit betekent dat de gewichtseenheid nu is ingesteld op "**Gram**".

# Richtlijnen voor kookmaterialen

NL

***Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.***
***Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.***
***In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.***

| Kookmateriaal | Magnetronbestendig | Opmerkingen |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓✗ | Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan. |
| **Bruineerbord** | ✓ | Niet langer dan acht minuten voorverwarmen. |
| **Porselein en aardewerk** | ✓ | Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| **Wegwerpborden van polyester en karton** | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| **Fast-foodverpakkingen** | | |
| • Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| • Papieren zakken en kranten | ✗ | Kan vlam vatten. |
| • Kringlooppapier en metalen garneringen | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| **Glas** | | |
| • Ovenvaste serveerschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |
| **Metaal** | | |
| • Schalen | ✗ | Kunnen vonken en brand veroorzaken |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Borden, bekers, servetten en keukenrol | ✓ | Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. |
| • Kringlooppapier | ✗ | Kan vonken veroorzaken. |
| **Plastic** | | |
| • Opbergdozen | ✓ | Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. |
| • Plasticfolie | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. |
| • Diepvrieszakken | ✓✗ | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zonodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| **Vetvrij papier** | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

**✓ :Aanbevolen**
**✓✗:Wees voorzichtig**
**✗ :Onveilig**

## Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht zich snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

## Bereiding

**Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:**
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.
**Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:**
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en bevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).
**Afdekken tijdens het verwarmen**
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken: bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.
**Nagaartijden**
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

### Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinazie | 300g | 600W | 9½-10½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Broccoli | 300g | 600W | 8½-9½ | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Erwten | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Sperziebonen | 300g | 600W | 9-10 | 2-3 | Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde groenten (wortel/erwten/maïs) | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |
| Gemengde Chinese groenten | 300g | 600W | 8½-9½ | 2-3 | Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe. |

### Bereiding van rijst en pasta

**Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

**Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Witte rijst (snelkook) | 250g<br>375g | 900W | 15½-16½<br>18-19 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe. |
| Bruine rijst (snelkook) | 250g<br>375g | 900W | 20½-21½<br>23-24 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe.<br>Voeg 750 ml koud water toe. |
| Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst) | 250g<br>375g | 900W | 16½-17½<br>19-20 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| Gemengde granen (rijst en graan) | 250g<br>375g | 900W | 17½-18½<br>20-21 | 5 | Voeg 400 ml koud water toe. |
| Pasta | 250g | 900W | 11-12 | 5 | Voeg 1000 ml kokend water toe. |

NL

## Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Drie minuten laten nagaren met het deksel erop.

**Tip**: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

**Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900W).**

| Gerecht | Portie | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-7½ | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. |
| Spruitjes | 250g<br>500g | 6-6½<br>9-9½ | 3 | Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe. |
| Wortelen | 250g<br>500g | 4½-5<br>8-8½ | 3 | Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte. |
| Bloemkool | 250g<br>500g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden.<br>Leg ze met de steeltjes naar het midden. |
| Courgette | 250g<br>500g | 3-3½<br>7-7½ | 3 | Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. |
| Aubergine | 250g<br>500g | 3½-4<br>6-6½ | 3 | Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. |
| Prei | 250g<br>500g | 4-4½<br>7½-8 | 3 | Snijd de prei in dikke plakken. |
| Champignons | 125g<br>250g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | De champignons heel of in plakjes bereiden.<br>Geen water toevoegen.<br>Besprenkelen met citroensap.<br>Kruiden met peper en zout.<br>Voor het serveren uit laten lekken. |
| Uien | 250g<br>500g | 5-5½<br>8-8½ | 3 | Uien doormidden of in plakjes snijden.<br>Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. |
| Paprika | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-8½ | 3 | Snijd de paprika in reepjes. |
| Aardappelen | 250g<br>500g | 4½-5<br>7½-8½ | 3 | Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. |
| Koolraap | 250g<br>500g | 5½-6<br>8½-9 | 3 | Snijd de koolraap in dobbelsteentjes. |

## Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20°C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7°C.

**Vermijd grote stukken**

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

**Vermogenstanden en doorroeren**

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd met een vermogen van 900W, terwijl voor andere gerechten
600W, 450W of zelfs 300W is vereist.
Zie de tabel voor meer informatie.

U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zonodig te verlengen.

**Opwarm- en nagaartijden**

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 - 4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

## Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

### *Babyvoeding opwarmen*

**Babyvoeding**:
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Afdekken met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40°C.

**Babymelk**:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37°C.

**Opmerking:**
Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

### Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Verm-ogen | Tijd | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Babyvoeding (groenten en vlees) | 190g | 600W | 30 sec. | 2-3 | Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |
| Babypap (graan + melk + fruit) | 190g | 600W | 20 sec. | 2-3 | Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |
| Babymelk | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40 sec.<br>1 min. 10 sec. tot 1 min. 20 sec. | 2-3 | Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 2 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. |

### Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Verm-ogen | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Dranken (koffie, thee, water) | 150ml (1 kop)<br>300ml (2 koppen)<br>450ml (3 koppen)<br>600ml (4 koppen) | 900W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kopje in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. |
| Soep (gekoeld) | 250g<br>500g | 900W | 2½-3<br>4-4½ | 2-3 | In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Afdekken met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren. Voor het serveren nogmaals doorroeren. |
| Stoofschotel (gekoeld) | 350g | 600W | 5-6 | 2-3 | Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| Pasta met saus (gekoeld) | 350g | 600W | 4½-5½ | 3 | Pasta (bijv. spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. |
| Gevulde pasta met saus (gekoeld) | 350g | 600W | 5-6 | 3 | De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. |
| Kant-en-klare maaltijden (gekoeld) | 350g<br>450g<br>550g | 600W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. |

NL

## Gerechten ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid.
Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien
Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces stoppen en 20 minuten wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

**Tip**: Het ontdooien gaat sneller wanneer u vlees in kleinere stukken ontdooit.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20°C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

**Bevroren gerechten moeten moet altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180W).**

| Gerecht | Portie | Tijd (min.) | Nagaartijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Vlees | | | | |
| Gehakt | 500g | 13-15 | 15-30 | Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Varkenslapjes | 250g | 7-8 | | |
| Gevogelte | | | | |
| Kipdelen | 500g (2 st.) | 14-15 | 15-60 | Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Hele kip | 1200g | 32-34 | | |
| Vis | | | | |
| Visfilet | 200g | 6-7 | 10-25 | De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Hele vis | 400g | 11-13 | | |
| Fruit | | | | |
| Bessen | 250g | 6-7 | 5-10 | Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. |
| Brood | | | | |
| Broodjes (elk ca. 50 g) | 2 st.<br>4 st. | 1-1½<br>2½-3 | 5-10 | Broodjes in een cirkel en heel brood verticaal (als een toren) op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! |
| Boterhammen | 250g | 4½-5 | | |

## Grillen

Het grillelement voor grillen bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

**Kookmaterialen voor grillen:**
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

**Gerechten die kunnen worden gegrild:**
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

**Belangrijk:**
Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

## Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

**Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill**
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookmaterialen in de combinatiestand. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

**Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:**
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

**BELANGRIJK:**
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

## Grillen van verse gerechten

**Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand.**

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

| Vers gerecht | Portie | Verm-ogen | 1. kant Tijd (min.) | 2. kant Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Geroosterd brood | 4 st. (elk 25 g) | Alleen grill | 5-6 | 3-4 | De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen. |
| Gegrilde tomaat | 400 g (4 st.) | 300W +Grill | 7½-8½ | - | Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan. |
| Tosti met tomaat/kaas | 4 st. (300 g) | 300W +Grill | 5½-6½ | - | Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan. |
| Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas) | 4 st. (500 g) | 450W +Grill | 6½-7½ | - | Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan. |
| Ongeschilde aardappelen | 2x200 g 2x400 g | 600W +Grill | 5-6 8½-9½ | 3-4 5-6 | Aardappelen doormidden snijden. Leg 2 aardappelen tegenover elkaar, 4 in een cirkel op het hoge rooster. 3-5 minuten laten staan. |
| Gegratineerde aardappelen / groenten (gekoeld) | 800 g | 600W +Grill | 16-17 | - | Het gerecht op een grote, rechthoekige, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Lasagne (gekoeld) | 800 g | 600W +Grill | 17-18 | - | Leg de verse lasagne in een grote, rechthoekige, ovenvaste glazen schaal. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Gebakken appel | 4 appels (ca. 800 g) | 300W +Grill | 13-15 | - | Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten. |
| Kipdelen | 500 g (2 st.) 800 g (4 st.) | 300W +Grill | 10-11 12-13 | 9-10 11-12 | Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Geen kipdelen in het midden van het hoge rooster plaatsen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan. |

| Vers gerecht | Portie | Verm-ogen | 1. kant Tijd (min.) | 2. kant Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Lamskarbonade (medium) | 500 g (4-5 st.) | Alleen grill | 12-14 | 10-12 | Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het grillen 2-3 minuten laten staan. |
| Varkenslapjes | 650 g (4 st.) | Magnetron + Grill | 300W + Grill 13-14 | Alleen grill 9-10 | Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het grillen 2-3 minuten laten staan. |
| Geroosterde vis | 650 g (2 st.) | 300W +Grill | 10-11 | 9-10 | Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 2-3 minuten laten staan. |

## Grillen van bevroren gerechten

**Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand, tenzij anders aangegeven.**

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Burgers (rauw ingevroren) | 2 st. (125 g) 4 st. (250 g) | 450W + Grill | 5-6 8-9 | De rauwe burgers in een cirkel op het hoge rooster leggen. Omkeren na 3½ (125 g) of 5 min. (250 g). De burgers op een broodje leggen. |
| Hamburger, Cheeseburger, enz. (kant-en-klaar, met broodje) | 2 st. (300 g) | 600W + Grill, niet voorverwarmen! | 5-6 | De bevroren hamburgers naast elkaar op een vuurvaste schotel zetten. De schotel rechtstreeks op het draaiplateau zetten. 2-3 minuten laten staan. |
| Gegratineerde groenten of aardappelen | 400 g | 450W + Grill | 14-16 | Het ingevroren gerecht op een ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Gegratineerde vis | 400 g | 450W + Grill | 20-22 | Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |

NL

## *Hete lucht*

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

**Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:**
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt, zijn ook geschikt voor gebruik in de hete-luchtstand.

**Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:**
Gebak, zoals cake en taart, is ook geschikt voor bereiding met hete lucht.

## *Magnetron + Hete lucht*

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

**Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:**
Kookmaterialen moeten ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

**Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:**
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, quiches en brood.

### Verse gerechten als hartige taarten/quiches, pizza en vlees bereiden met hete lucht

**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.**
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Vers gerecht | Portie | Vermogen | 1. kant Tijd (min.) | 2. kant Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hartige taarten** | | | | | |
| Hartige taarten (kant-en-klaar, gekoeld) | 200g<br>400g | 300 W +180°C | 6-7<br>10-11 | - | De hartige taart op ovenpapier op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan. |
| **Pizza** | | | | | |
| Pizza's (kant-en-klaar, gekoeld) | 300-400g | 600 W +220°C | 6-7 | - | De pizza op het hoge rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| **Vlees** | | | | | |
| Geroosterd rund- / lamsvlees (medium) | 1200-1300g | Eerste kant: 600W +160°C Andere kant: 600W + Grill | 20-22 | 13-15 | Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan. |
| Geroosterde kip | 900g<br>1300g | 450 W +250°C | 14-16<br>18-20 | 12-14<br>14-16 | Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. Plaats het rooster op het metalen emaille plateau 5 minuten laten staan. |

NL

## Verse gerechten als broodjes, brood en cake bereiden met hete lucht

**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.**
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Broodjes<br>Broodjes (kant-en-klaar) | 4-6 st. (elk ca. 50 g) | Alleen hete lucht 180°C | 3-4 | De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de broodjes uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan. |
| Broodjes (voorgebakken) | 4-6 st. (elk ca. 50 g) | 100 W +200°C | 7-8 | De broodjes in een cirkel op het hoge rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de broodjes uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan. |
| Broodjes (gekoeld vers gistdeeg) | 200 g (4 st.)<br>400 g (8 st.) | 180 W +220°C | 10-11<br>15-16 | Leg de broodjes in een cirkel op ovenpapier op het lage rooster. Gebruik ovenwanten wanneer u de broodjes uit de oven haalt! 2-3 minuten laten staan. |
| Brood<br>Knoflookbrood (voorgebakken en gekoeld) | 200 g (1 st.) | 180 W +220°C | 7-8 | Het diepgevroren stokbroodje op bakpapier op het hoge rooster leggen. Gebruik ovenwanten om het stokbroodje uit de oven te halen! Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| Witbrood (vers gistdeeg) | 750g | 180 W +220°C niet voorverwarmen! | 21-23 | Het deeg in een kleine, rechthoekig zwart metalen vorm (25cm) doen. Maak een niet al te diepe inkeping over de gehele lengte van het deeg. De vorm op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan. |
| Volkorenbrood (vers gistdeeg) | 750g | 180 W +220°C niet voorverwarmen! | 28-30 | Het deeg in een kleine, rechthoekig zwart metalen vorm (25cm) doen. Maak een niet al te diepe inkeping over de gehele lengte van het deeg. De vorm op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan. |

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| **Cake**<br>Marmercake; (boterkoek) | 500g | 180 W +220°C | 19-21 | Het beslag in een kleine, ronde, ovenvaste glazen schaal (18 cm) doen. De schaal op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan. |
| Boterkoek | 800g | 180 W +220°C | 22-23 | Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). De schaal op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan. |
| Biscuitgebak | 250g | 220°C + 180W | 11-13 | Het beslag in een kleine, ronde, ovenvaste glazen schaal (18 cm) doen. De schaal op het lage rooster zetten. 5-10 minuten laten staan. |
| Fruitvlaaibodem | 400g | 220°C + 180W | 17-18 | Neem een ronde, ovenvaste, glazen schaal (Ø 25 cm). Leg bakpapier op de bodem en doe het beslag in de schaal. Zet de schaal op het lage rooster. Laat de schaal 20-30 min. staan en garneer de vlaaibodem vervolgens met vruchten en glazuur. |
| Vers gebak (gevuld gistdeeg) | 250 g (5 st.) | 100 W +200°C | 11-12 | Het gistdeeg in een cirkel op keukenpapier op het hoge rooster leggen. Het midden vrij laten. Gebruik ovenwanten om het gebak uit de oven te halen! 2-3 minuten laten staan. |
| Muffins | 400 g (6 st.) | 180 W +200°C | 14-16 | Doe het deeg in een zwartmetalen muffinvorm. Zet de vorm op het lage rooster. Gebruik ovenwanten om de muffins uit de oven te halen! 5 minuten laten staan. |
| Brownies (chocoladecakes) | 650g | 180 W +200°C | 20-22 | Het deeg in een rechthoekige, ovenvaste glazen schaal doen. Zet de schaal op het lage rooster. Gebruik ovenwanten om het gebak uit de oven te halen! 5-10 minuten laten staan. |

NL

## Diepgevroren gerechten als broodjes, brood, cake en gebak bereiden met hete lucht

**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.**
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Broodjes (kant-en-klaar) | 6 st. (elk ca. 50 g) | 180 W +200°C | 6-7 | De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-5 minuten laten staan. |
| Broodjes (voorgebakken) | 6 st. (elk ca. 50 g) | 180 W +200°C | 6½-7½ | De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-5 minuten laten staan. |
| Croissants (kant-en-klaar) | 4 st. (elk ca. 50 g) | 180 W +200°C | 4-5 | De croissants op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| Stokbroodjes / knoflookbrood (voorgebakken) | 200-250 g (1 st.) | 180 W +200°C | 9-10 | Het diepgevroren stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| Stokbroodjes + beleg (bijv. tomaten, kaas, ham, etc.) | 250 g (2 st.) | 450 W +200°C | 6-7 | Leg de bevroren stokbroodjes naast elkaar op het lage rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| Taart (kant-en-klaar met vruchten) | 400-500 g | 180 W +180°C niet voorverwarmen! | 8-10 | Leg de taart op het bakpapier. Leg een kleine taart op het lage rooster, een grote taart op het hoge rooster. Na het bakken 15-30 minuten laten staan. Tip : Laat de taart in de oven staan en serveer hem warm. |
| Bladerdeeg (vers deeg met vulling) | 250 g (5-6 st.) | 180 W +220°C | 10-11 | Leg het deeg op bakpapier op het hoge rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |

## Pizza, pasta, patat en nuggets bereiden met hete lucht

**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.**
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| Pizza (voorgebakken) | 300-400 g | 600 W +250°C | 12-14 | Eén pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| 2 stokbroodjes met beleg (voorgebakken) | 2 x 125 g | 300 W +220°C | 10-12 | Leg de twee stokbroodjes op het hoge rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan. |
| Lasagne Canneloni | 400 g | 450 W +200°C | 20-22 | Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Gegratineerde macaroni/tortellini | 400 g | 450 W +200°C | 18-20 | Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. |
| Aardappelkroketten | 500 g | 180 W +250°C | 16-18 | Leg de aardappelkroketten op het lage rooster. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan. |

## Vlees en snacks bereiden met grill en hete lucht

**Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.**
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Het grillelement na de bereiding niet meteen aanraken. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

| Gerecht | Portie | Grill+Hete-luchtstand (min.) | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|
| **Stokbroodjes (diepvries)** met beleg | 250 g | 220°C | 15-17 | De diepgevroren stokbroodjes met beleg (tomaat, kaas, ham, enz.) naast elkaar op het lage rooster leggen. |
| **Zelfrijzende pizza (diepvries)** | 400 g | 220°C | 13-15 | De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten. |
| **Loempia's (diepvries)** | 2 x 150 g | 250°C | 22-25 | De diepvriesloempia's naast elkaar op het lage rooster leggen. |
| **Aardappelkroketten (diepvries)** | 250-500g | 200°C | 17-23 | De aardappelkroketten of -wafels gelijkmatig op het lage rooster verspreiden. Tijdens de bereiding na 2/3 van de tijd omkeren. |
| **Geroosterde eendenfilet** | 300-400g | 200°C | 30-35 | De verse eendenfilet kruiden en/of marineren. Met het vel omhoog op een platte ovenvaste glazen of keramische schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. |

## Groenten en fruit stomen

Giet 500 ml koud water in de vierkante schaal van de stomer. Het roestvrijstalen tableau in de schaal zetten, de groente toevoegen en afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. De stoomschaal op het draaiplateau zetten. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht. Als u dunne plakjes of kleine stukjes stoomt, de bereidingstijd verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Koud water (ml) | Vermogen | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli, roosjes | 400g | 500 ml | 900W | 12-18 | De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden. |
| Spruitjes | 400g | 500 ml | 900W | 15-20 | De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden. |
| Kool | 800g | 500 ml | 900W | 25-30 | De kool in vieren snijden. De stukken op het stoomplateau leggen. |
| Wortelen | 400g | 500 ml | 900W | 15-20 | De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden. |
| Bloemkool, heel | 600g | 500 ml | 900W | 20-25 | De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen. |
| Maïskolven | 400g (2 st.) | 500 ml | 900W | 23-28 | De maïskolven afspoelen en schoonmaken. De kolven naast elkaar op het stoomplateau leggen. |
| Courgette | 400g | 500 ml | 900W | 10-15 | De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. De plakken gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden. |
| Gemengde groenten (diepvries) | 400g | 500 ml | 900W | 18-23 | De gemengde diepvriesgroenten (-18°C), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau. |
| Aardappelen (klein) | 500g | 500 ml | 900W | 18-23 | De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau. |
| Appels | 800g (4 appels) | 500 ml | 900W | 18-23 | Appels afspoelen en klokhuizen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten. |
| Peren | 800g (4 appels) | 500 ml | 900W | 20-25 | De peren afspoelen en schillen en de klokhuizen verwijderen. De peren rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten. U kunt kruiden als kaneel en kruidnagel aan het water toevoegen. |

NL

## Eieren, vis en kip stomen

Giet 500 ml koud water in de vierkante schaal van de stomer. Het roestvrijstalen tableau in de schaal zetten, het gerecht toevoegen en afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. De stoomschaal op het draaiplateau zetten.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Verm-ogen | Tijd (min.) | Koud water (ml) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Eieren, hardgekookt | 4-6 eieren | 900W | 15-20 | 500 ml | Maak een gaatje in 4-6 verse eieren en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. |
| Blauwe garnalen | 250 g (5-6 st.) | 900W | 10-15 | 500 ml | Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden. |
| Visfilet (kabeljauw, koolvis) | 500 g (2-3 st.) | 900W | 12-17 | 500 ml | Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden toe (bijv. rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen. |
| Hele vis | 300 g (2 vissen) | 900W | 15-20 | 500 ml | De vis (bijv. forel) afspoelen en schoonmaken. De huid op drie plaatsen met een mes insnijden. Diagonaal op het stoomplateau leggen. Kruiden en 1-2 eetl. citroensap toevoegen. |
| Kipfilet | 400 g (2 filets) | 900W | 20-25 | 500 ml | De kipfilet afspoelen en schoonmaken. De stukken naast elkaar op het stoomplateau leggen. |
| Kipdelen (met bot) | 400 g (5 st.) | 900W | 25-30 | 500 ml | De kipdelen afspoelen, schoonmaken en kruiden toevoegen. De kipdelen naast elkaar op het stoomplateau leggen. |

## Stomen in twee lagen

Giet 500 ml koud water in de vierkante schaal van de stomer. Het roestvrijstalen stoomplateau in de schaal zetten en vis of kip toevoegen.
Het plastic plateau voor stomen in twee lagen op het roestvrijstalen plateau zetten en groenten toevoegen.
Afdekken met het vierkante roestvrijstalen deksel. De stoomschaal op het draaiplateau zetten.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

| Gerecht | Portie | Verm-ogen | Tijd (min.) | Koud water (ml) | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|---|---|
| Zalmfilet en courgettes | 300 g plus 300 g | 900W | 10-15 | 500 ml | De zalmfilet afspoelen en afdrogen, besprenkelen met 1-2 eetl. citroensap en kruiden toevoegen. De visfilets naast elkaar op het stoomplateau leggen. De in plakjes gesneden courgette op het plastic stoomplateau leggen en dit bovenop het roestvrijstalen stoomplateau zetten. |
| Kipfilet en broccoli | 300 g plus 300 g | 900W | 18-23 | 500 ml | De kip- of kalkoenfilet afspoelen en kruiden. De filets naast elkaar op het roestvrijstalen tableau leggen. De roosjes broccoli op het plastic stoomplateau leggen en dit bovenop het roestvrijstalen plateau zetten. |

# Kooktips (vervolg)

## *Speciale tips*

**Boter smelten**
Doe 50 g boter in een glazen schaaltje. Afdekken met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

**Chocolade smelten**
Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gebak uit de oven te halen!

**Gekristalliseerde honing smelten**
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

**Gelatine smelten**
Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

**Glazuur bereiden (voor cake en taarten)**
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water.
In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W
tot het glazuur doorzichtig is. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

**Jam maken**
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

**Pudding koken**
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

**Geschaafde amandel bruinen**
Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3 ½ tot 4 ½ min. verhitten bij een vermogen van 600W.
Voor 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de snippers uit de oven te halen!

# De magnetronoven reinigen

NL

***De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:***

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Draaiplateau en loopring***


**ALTIJD** controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.


Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.


**NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit


Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.


Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.

NL

# De magnetronoven opbergen of laten repareren

***Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.***
***De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:***

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

***Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.***

☛ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

✉ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
- **Reden :** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven

# Technische specificaties

***SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.***

| | |
|---|---|
| **Voedingsbron** | 230V ~ 50 Hz AC |
| **Opgenomen vermogen**<br>Maximaal vermogen<br>Magnetronfunctie<br>Grill (verwarmingselement)<br>Hete lucht (verwarmingselement) | <br>3100W<br>1400W<br>1300W<br>1700W |
| **Afgegeven vermogen** | 100W / 900W - 6 standen (IEC-705) |
| **Frequentie** | 2450 MHz |
| **Afmetingen** (B x D x H)<br>Buitenmaten<br>Ovenruimte | <br>556 x 552 x 324 mm<br>375 x 392 x 251 mm |
| **Inhoud** | 37 liter |
| **Gewicht**<br>Netto<br>Bruto | <br>ong. 24 kg<br>ong. 28 kg<br>• CE1350<br>• CE1351T<br>ong. 29 kg<br>• CE1352M<br>• CE1353F |

***Netherlands***



***Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)***

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.




**Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.**

Tel : 0900 20 200 88 (EUR 0.10/Min)
www.samsung.com/nl